

AAA CETT

Els exalumnes **EMPRENEDORS**

Marc SOY

Can Marc és el nom del restaurant que, des de fa tres anys, regenta en Marc Soy Ros, de 28 anys, a Girona. Aquest exalumne del CETT va formar-se com a tècnic superior en restauració durant els anys 1999-2001 i va decidir dur a terme el seu propi projecte després d'un viatge a França motivat pel seu interès per ampliar els coneixements i l'experiència laboral. "Un cop acabats els estudis vaig decidir, amb un company del CETT, marxar un any a l'estranger -concretament a París-, on vaig començar a treballar en un restaurant guardonat amb una estrella Michelin. Des de l'Escola em van ajudar molt a l'hora de fer aquest viatge. De fet, sempre que puc recomano a tothom a marxar un temps, ja que és una experiència molt enriquidora i vam aprendre-hi molt. Després de treballar a La cuina de Can Pipes, restaurant de Girona amb una estrella Michelin, i a d'altres restaurants, em va passar pel cap la idea d'engegar un negoci propi. I així va ser. Vaig trobar un local a Girona...



i allà va néixer Can Marc."

Gràcies a la formació que va cursar al CETT en Marc va aprendre "moltíssim sobre com es gestionava una empresa de restauració. Un cop fet realitat el meu somni hi he pogut aplicar tot el que em van ensenyar a l'Escola. Ara mantinc una molt bona relació amb alguns dels professors, que m'han visitat al restaurant i hi han menjat. Això fa molta il·lusió".

En Marc és un apassionat del món de la restauració: "Des de petit ja tenia clar que volia ser cambrer, i sempre ho deia als meus pares. Ara veig com el meu somni s'ha materialitzat. Puc treballar en el que sempre havia desitjat fer i tinc el meu propi negoci. Ara bé, també penso que has de dur al cor aquesta vocació pel món de la restauració, ja que es tracta d'una feina molt sacrificada, que requereix molta dedicació i esforç! Iniciar aquest camí ha estat difícil i hi he dedicat moltes hores -com en tot negoci els primers anys són complicats!- però el resultat ha pagat la pena! Estic molt content de tenir el meu restaurant i em fa molta il·lusió que Can Marc dugui el meu nom. Per això, el meu principal objectiu professional segueix sent consolidar el negoci i a la llarga obrir altres restaurants, però penso que no cal córrer. És important fer la feina ben feta i gestionar bé Can Marc perquè no és gens fàcil, ho ben asseguro, i calen moltes hores de dedicació. ■

